



Email: CRIC82800E@istruzione.it - PEC: CRIC82800E@pec.istruzione.it

SCHEDA DI PROGETTAZIONE UDA:

“OBIETTIVO IMPATTO ZERO. CONSUMI BENE, VIVI MEGLIO”

Destinatari	TUTTE LE CLASSI	Periodo di applicazione	DICEMBRE-GENNAIO-FEBBRAIO 2023
Docenti coinvolti	Italiano/Storia/Geografia/Inglese/Tecnologia/Sostegno/Religione/Scienze/Arte		
Compito/Prodotto previsto	ebook collaborativo che raccoglie materiali digitali, le attività svolte e le ricette antispreco		
Campi d'esperienza / Aree disciplinari area linguistico- espressiva	Competenza	- Partecipa e collabora attivamente. - Individua e collega eventi e dinamiche - trova soluzioni al problema	
	Traguardi di competenza	- Promuove il rispetto degli altri attraverso un ascolto attivo nel lavoro a gruppi e contribuisce con interventi pertinenti rispettando i ruoli previsti - E' consapevole che la salvaguardia dell'ambiente dipende anche dai comportamenti del singolo. - Formula soluzioni e mette in atto comportamenti atti alla soluzione del problema	
	Nuclei fondanti	- Educazione ambientale. - Rispetto. - Sostenibilità	
Obiettivi di apprendimento (disciplinari e/o metodologici)	Abilità		Conoscenze

	Inglese: comprendere un testo scritto e orale (video), selezionare informazioni da un sito/video, come scrivere una ricetta. Tecnologia: comprendere cosa sia lo spreco alimentare, selezionare informazioni da una presentazione.	Inglese: lessico relativo al cibo e alla cucina Tecnologia: trovare soluzioni al problema dello spreco alimentare.
Tempi e fasi di lavoro	Che cosa fa il docente (e con quali strumenti)	Che cosa fanno gli alunni (e con quali strumenti)
FASE 1 dicembre (tempi: ... ore) <i>Obiettivo:</i> introdurre l'argomento sullo spreco alimentare	TECNOLOGIA (TUTTE LE CLASSI): attraverso una lezione dialogata, accenno agli SDG's dell'Agenda 2030 e allo spreco alimentare utilizzando una presentazione che aiuterà i ragazzi a riflettere sul problema, creazione di una jamboard condivisa https://www.istruzione.it/ri-generazione-scuola/obiettivi.html https://www.istruzione.it/ri-generazione-scuola/obiettivi-agenda2030.html Spreco alimentare https://drive.google.com/file/d/10Z2ROFub73JmBlBr9i5OL-7AZYHVXu8l/view?usp=share_link. Home Spreco Zero STORIA (PRIME): Masterchef Medieval Edition: Sfida 4 monasteri. (4 ORE) GEOGRAFIA (PRIME): tradizioni alimentari italiane. (2 ORE)	Creano Jamboard collaborativa sullo spreco (classi II) Classi prime: Discussione in classe e i ragazzi espongono soluzioni al problema esempio visione filmato La Spesa che sfida - Operazione anti spreco - YouTube classi terze: creano una presentazione di 5 slides per illustrare il problema

	STORIA (SECONDE): cambiamenti alimentari in Europa post scoperta America. (2 ORE; Alchieri IIA; Scorsetti IIB) <u>ALCHIERI STORIA IIA:</u> https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1tKvtuEeNSIa_nP5ycdVwrawP7QukMLWE GEOGRAFIA (SECONDE): tradizioni alimentari Paesi europei ed esempio virtuoso della Spagna (https://ilfattoalimentare.it/lotta-spreco-alimentare-spagna-prossimo.html, https://www.repubblica.it/il-gusto/2022/07/31/news/in-spagna-il-cibo-non-si-spreca-359388774/) (2 ORE) <u>ALCHIERI GEOGRAFIA IIA:</u> https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1KucevDi3uRxFyB3gXm8o8f1O9dvY4oTl STORIA (TERZE): Razionamento alimentare in guerra. (2 ORE; Alchieri IIIA; Scorsetti IIIB) <u>ALCHIERI STORIA IIIA:</u> https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1qEZumfUZ4GyMwAtMzNnASSKXIxSnfbn4 GEOGRAFIA (TERZA): tradizioni alimentari Paesi del mondo e/o situazione emergenziale attuale (grano ucraino). (2 ORE) INGLESE (SECONDE): presentazione di uno chef britannico Jamie Oliver attraverso video di sue ricette. Healthy food vs Junk food. A coppie webquest (2 ore).	COMPITO DI REALTA': STORIA https://docs.google.com/document/d/1wKG6iC_IM_fsWl6Pux3elupAkcvrlyZ7G_YArriDRbc/edit?usp=sharing (VALUTAZIONE DEL LAVORO DI GRUPPO E DEL PRODOTTO FINALE I quadrimestre) <u>Alchieri Storia IIA:</u> mappa di sintesi su scambio colombiano e rivoluzione alimentare. <u>Alchieri Geografia II A:</u> presentazioni tradizioni alimentari Paesi europei INGLESE (SECONDE): webquest su Jamie Oliver a coppie con uso di smartphones su classroom. Si caricano su classroom i risultati della ricerca. <u>Alchieri Storia IIIA:</u> attività su Classroom coma da UDA.
--	---	--

FASE 2 dicembre	ITALIANO (CLASSI A SCELTA): ragionare sulla deperibilità dei cibi e sugli avanzzi. Si chiede agli alunni come vengono usati a casa loro gli avanzzi o prodotti in scadenza, anche attraverso una jamboard per tenere traccia del brainstorming. Si introduce l'argomento delle ricette antispreco. Il linguaggio delle ricette. Possibile ricerca a gruppi in aula di informatica. (2 ore) ITALIANO (CL. IIIA - IIIB): ragionare sull'importanza dell'alimentazione, dell'impatto che essa ha sull'ambiente e su come sia possibile ridurre gli sprechi alimentari. INGLESE (SECONDE): lessico per i cibi e per cucinare. Analisi delle strutture per descrivere fasi di una ricetta. (2 ore)	COMPITO vacanze di Natale: a scelta - intervista a una nonna o mamma su come vengono utilizzati gli avanzzi o su ricette antispreco di famiglia (registrazione audio); - video tutorial in cui si realizza una ricetta antispreco; - creative chef: inventa una nuova ricetta antispreco (documento di Google o video in cui viene realizzata). COMPITO ITALIANO IIIA E IIIB: elaborato scritto: tema espositivo <u>ALCHIERI IIIA: tema espositivo:</u> https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1zlyS4u9ks8pwCk9sGvENB1XEMcnf9kTf Scorsetti IIIB: tema espositivo INGLESE (SECONDE): HOMEWORK vacanze Natale: "I'm a creative chef and I fight food waste". Gli alunni creano una breve presentazione o video con immagini per realizzare una ricetta con gli avanzzi.
FASE 3 9-20 gennaio 2023 <i>Obiettivo:</i> gli avanzzi risorsa	ITALIANO (CLASSI A SCELTA): Condivisione delle ricette che possono essere raggruppate per ingredienti (pane, carne, verdure). ITALIANO (CL. IIIA E IIIB): poesia sul cibo. <u>ALCHIERI IIIA:</u> https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VgKdA4tGGIthNossE-ftf44YipD6SSuW TECNOLOGIA: Gli alunni dopo aver fatto la lezione sul problema dello spreco alimentare vengono divisi a gruppi per trovare soluzioni (2 ORE) La Spesa che sfida - Operazione anti spreco - YouTube	ITALIANO CL. IIIA E IIIB: composizione di poesie sul cibo (IIIA valutazione con rubrica insieme al Caviardage come da UDA). TECNOLOGIA: COMPITO DI REALTA' (classi seconde): Gli alunni divisi a gruppi registrano un podcast o un video con uno smartphone che viene caricato in una cartella di drive dedicata. (VALUTAZIONE DEL LAVORO DEL GRUPPO e PRODOTTO FINALE, primo quadrimestre)

	ARTE (TUTTE LE CLASSI): concorso di idee per la copertina dell'ebook. INGLESE (SECONDE): presentazione dell'app TOO GOOD TO GO, con video filosofia del creatore. (https://youtu.be/KGkeRpXNHSA, https://youtu.be/OU-bOVHf2Jo) (2 ore)	Creano dei disegni INGLESE: webquest. Guardano un video e rispondono a domande
FASE 4 23 gennaio-3 febbraio 2023 <i>Obiettivo:</i> realizzare un prodotto finale riassuntivo dell'attività	ITALIANO (CLASSI A SCELTA): Ogni classe può caricare direttamente le ricette sull'ebook. COMPITO DI REALTA': attività in aula di informatica e a gruppi creano un decalogo antispreco. <u>ITALIANO ALCHIERI (IIIA)</u>: caviardage sul cibo. https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1E8F0wwMVnhlYf77JqyKH93SE4kWzvPgj ITALIANO (IIIA E IIIB): "L'assalto ai forni" da "I promessi sposi" di Manzoni. NELLE TERZE IL COMPITO DI REALTA' POTREBBE ESSERE SVOLTO IN INGLESE. INGLESE (CLASSI SECONDE E TERZE): alcune ricette antispreco in inglese per ebook (2 ore). Classe 3A si occupa del sito della scuola e ebook. ????? Laboratorio cucina sostenibile in collaborazione con Sraffa Ristorazione il 25 gennaio secondo scheda attività https://docs.google.com/document/d/11E_89MukIMdEB5cTCl_F6vLJ0MYF9JwyhCR4gqZ5NJY/edit?usp=sharing Invito ufficiale inviato dalla scuola.	COMPITO DI REALTA': ITALIANO/INGLESE Gli alunni a gruppi creano un decalogo (infografica) con consigli per evitare gli sprechi. Lavorano in aula informatica usando Presentazione di Google o canva.com. (VALUTAZIONE LAVORO DI GRUPPO e PRODOTTO FINALE, secondo quadrimestre) <u>Alchieri COMPITO IIIA</u>: Caviardage degli alunni sullo spreco del cibo come da UDA. 5 alunni selezionati delle 3 terze partecipano al laboratorio di cucina sostenibile. Fanno domande ai ragazzi e poi relazionano ai compagni con una presentazione creata con materiale raccolto e creano un video dell'attività.

FASE 5 febbraio 2023 <i>Obiettivo:</i> pubblicizzazione dei risultati	L'ebook viene caricato sul sito della scuola e inviato alle famiglie. Si stampano delle copie per le amministrazioni comunali. Materiali caricati su area dedicata del sito "Saper(e) Consumare". Si stampano e si espongono le ricette e altri materiali prodotti in occasione della Giornata Nazionale contro lo spreco alimentare sugli espositori della scuola e si invitano le classi quinte a visionare il lavoro. Qualche alunno fa da Cicerone.	
Valutazione	In itinere di carattere disciplinare e tramite griglie di osservazione e compito di realtà per educazione civica.	Autovalutazione